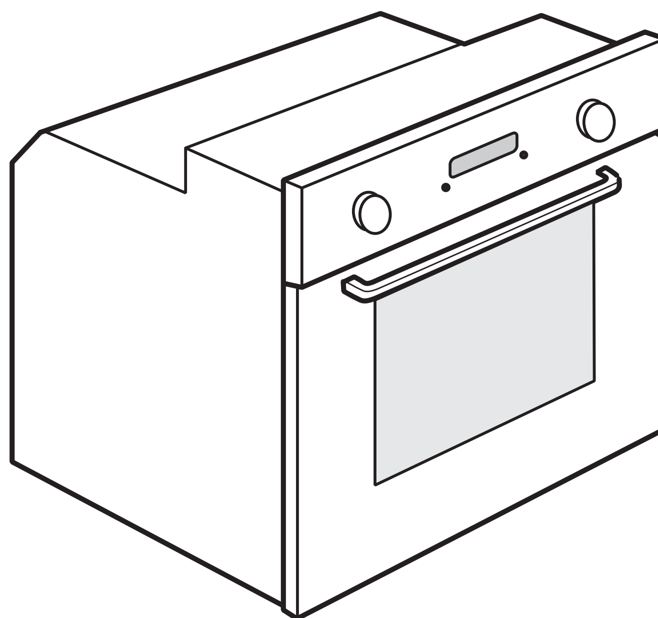
AKZM 754



PL **Instrukcja obslugi i konserwacji**

GB **User and maintenance manual**



WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.



Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.
Wszystkie wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami.

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO** — **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych urazów.**

 **OSTRZEŻENIE** — **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych urazów.**

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać następujących instrukcji:

- Urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do każdej czynności instalacyjnej.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnie przepisami bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający piekarnik powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępie styków wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania ciągnąc za przewód.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Wszystkie inne zastosowania (np. do ogrzewania pomieszczeń) są zabronione. Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenia nie powinny obsługiwać dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej, a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy piekarnika. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygły wystarczająco.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwiczki urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawiczek. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie wkładać do urządzenia materiałów łatwopalnych i nie przechowywać ich w jego pobliżu. W razie przypadkowego włączenia się urządzenia mogłoby dojść do pożaru.
- Nie wolno podgrzewać ani piec w urządzeniu potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ciśnienie, jakie wytworzy się wewnątrz, może spowodować eksplozję pojemnika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać pojemników plastikowych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Jeśli do pieczonych potraw dodano napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. Nie można zatem wykluczyć, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką.

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostały wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewody zasilające, aby zapewnić, że sprzęt jest niezdatny do użytku.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu piekarnika należy sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu oraz czy drzwiczki zamykają się prawidłowo. W razie problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalacją.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na ciepło (min. 90 °C).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem piekarnika i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią piekarnika.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się przy przedniej krawędzi piekarnika i jest widoczna przy otwartych drzwiczkach.

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany technik. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

ZALECENIA OGÓLNE

Przed pierwszym użyciem:

- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200° na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

Podczas eksploatacji:

- Nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiczkach i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nigdy nie wlewać wody do wnętrza gorącego piekarnika; może dojść do uszkodzenia powierzchni emaliowanej.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Należy sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwiczki.
- Nie wolno narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♺). Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi.
- Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, jeśli jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego łącznego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do kontaktów z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zmieniła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami), Dyrektywie w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC") nr 2004/108/WE.

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Piekarnik nie działa:

- Sprawdzić, czy jest zasilanie oraz czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.
- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Elektroniczny programator nie działa:

- Na wyświetlaczu pojawia się "F" oraz numer. Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem. Należy wtedy podać numer, który następuje po literze "F".

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w "Instrukcji wyszukiwania usterek".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów urządzenie dalej nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie Service na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiczkach). Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.



Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do **autoryzowanego serwisu** (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

CZYSZCZENIE

 **OSTRZEŻENIE**

- **Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.**
- **Czyszczenie przeprowadzać, gdy urządzenie jest zimne.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.**

Zewnętrzne części piekarnika

Ważne: nie stosować detergentów antykorozyjnych ani ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.

- Powierzchnie czyścić wilgotną ściereczką. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika

Ważne: nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szybę w drzwiach.

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potraw o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producenta.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzałka grilla (patrz KONSERWACJA) może zostać obniżona (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory urządzenia.

UWAGA: podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

Akcesoria:

- Akcesoria po użyciu należy umyć płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbką.

Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych (jeśli urządzenie jest w nie wyposażone):

WAŻNE: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek oraz szorstkich gąbek do mycia naczyń, ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

- Włączyć pusty piekarnik na temperaturę 200°C w funkcji Termoobieg i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę.
- Po zakończeniu pozwolić urządzeniu ostygnąć, a następnie gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Stosować rękawice ochronne.**
- **Opisane czynności przeprowadzać przy zimnym urządzeniu.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.**

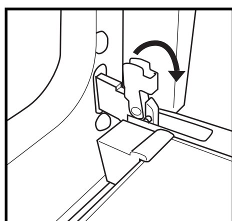
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

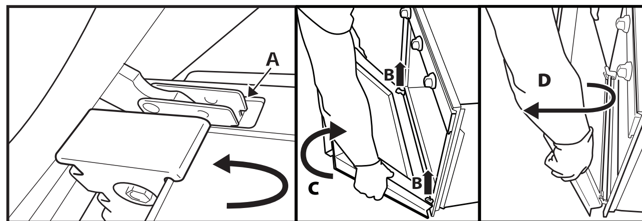
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (Rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (Rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Opuścić dwa zaczepy.
4. Zamknąć drzwi.



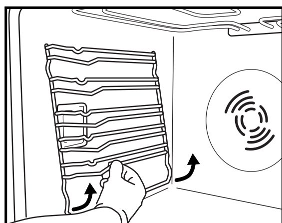
Rys. 1

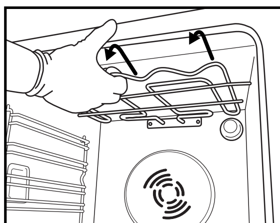


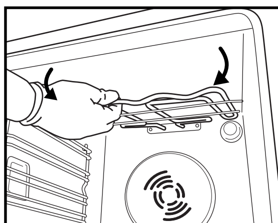
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

1. Wyjąć boczne prowadnice półek (Rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (Rys. 4) i ją obniżyć (Rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.


Rys. 3

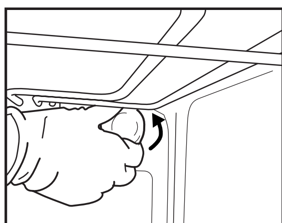

Rys. 4

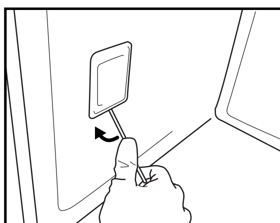

Rys. 5

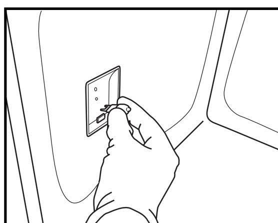
WYMIANA ŻARÓWKI

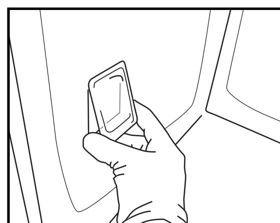
Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (Rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

Aby wymienić boczną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Wyjąć boczne prowadnice półek, jeśli urządzenie jest w nie wyposażone (Rys. 3).
3. Podważyć płaskim śrubokrętem i wyjąć klosz (Rys. 7).
4. Wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) (Rys. 8).
5. Z powrotem nałożyć klosz i docisnąć do ścianki, aby zaskoczył i zamknął się prawidłowo (Rys. 9).
6. Z powrotem zamontować boczne prowadnice półek.
7. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.


Rys. 6


Rys. 7


Rys. 8

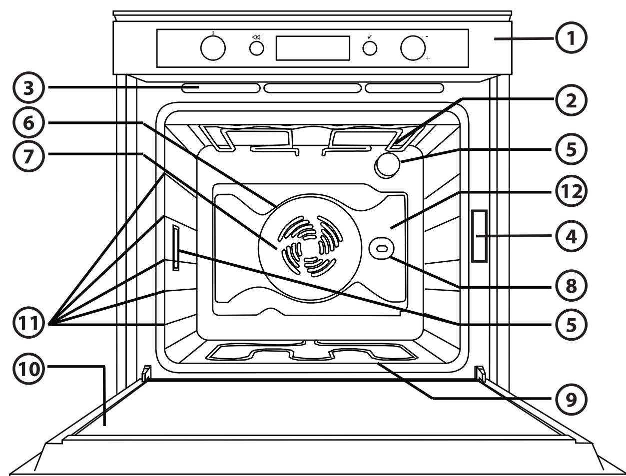

Rys. 9

UWAGA:
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40W/230 V, typ G9, T300°C.
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

WAŻNE:
- **W razie stosowania żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękami. Na żarówce pozostają odciski palców, co może doprowadzić do późniejszego jej uszkodzenia.**
- **Nie uruchamiać piekarnika, jeśli klosz nie jest z powrotem zainstalowany.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI

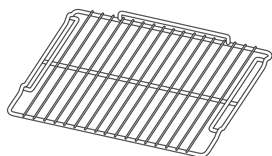


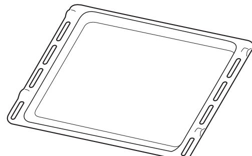
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest w zestawie)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)
10. Drzwi
11. Położenie półek (liczba półek wskazana jest z przodu piekarnika)
12. Ścianka tylna

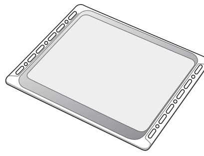
UWAGA:

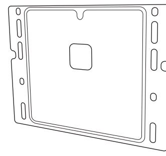
- Podczas pieczenia wentylator chłodzący może się od czasu do czasu uruchamiać, aby zmniejszyć pobór energii elektrycznej.
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.

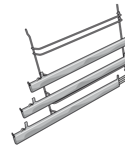
AKCESORIA W ZESTAWIE


Rys. A


Rys. B


Rys. C


Rys. D


Rys. E

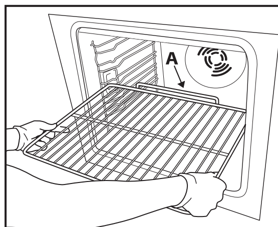
A. **RUSZT (1):** służy do pieczenia potraw lub jako półka, na której można umieścić formy, blachy lub inne naczynia przystosowane do pieczenia w piekarniku.
B. **TACKA DO OCIEKANIA (1):** służy do zbierania tłuszczu (należy go wtedy wsunąć pod ruszt) lub jako forma do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focacci itp.
C. **BLACHA DO CIAST (1):** służy do wypieku pieczywa i ciast, ale również do pieczenia mięs, ryb w folii itp.
D. **PANELE KATALITYCZNE (2):** ułatwiają czyszczenie i utrzymanie czystości ścianek piekarnika.
E. **PROWADNICE PÓŁEK:** ułatwiają wsuwanie i wysuwanie akcesoriów.

AKCESORIA NIEWCHODZĄCE W ZAKRES DOSTAWY

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

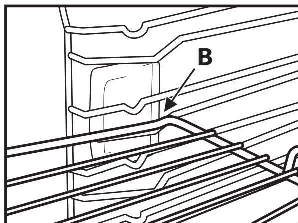
WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

Ruszt oraz inne akcesoria są wyposażone w system blokad, który zapobiega ich przypadkowemu wyjściu.

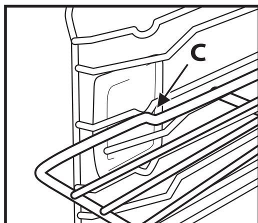


Rys. 1

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią "A" do góry (Rys. 1).
2. Przechylić ruszt przy blokadzie "B" (Rys. 2).



Rys. 2



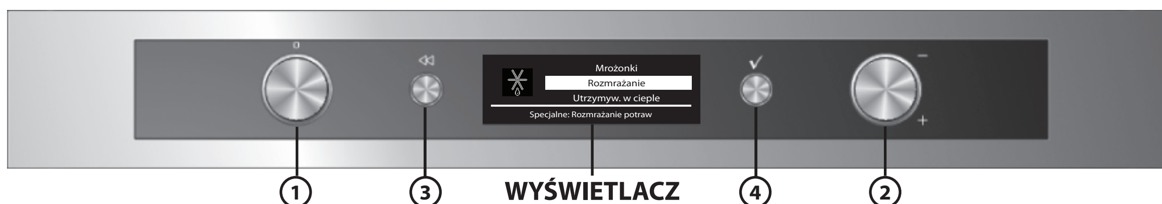
Rys. 3

3. Ustawić ruszt z powrotem poziomo i wsunąć do końca - "C" (Rys. 3).
4. Aby wyjąć ruszt, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Włożenie innych akcesoriów, np. tacki do ociekania, blachy do pieczenia ciast, wymaga wykonania takich samych czynności. Wypustka w części płaskiej pozwala na zablokowanie akcesoriów.

OPIS PANELU STEROWANIA

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY



1. **POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA FUNKCJI:** włączenie/wyłączenie oraz wybór funkcji
2. **POKRĘTŁO NAWIGACJI:** poruszanie się po menu, regulacja ustawionych wartości

UWAGA: dwa pokrętła są wysuwane. Wcisnąć je na środku, aby wysunęły się z obsady.

3. **PRZYCISK ⏪:** Powrót do poprzedniego ekranu
4. **PRZYCISK ✓:** Wybór oraz potwierdzenie ustawień

LISTA FUNKCJI

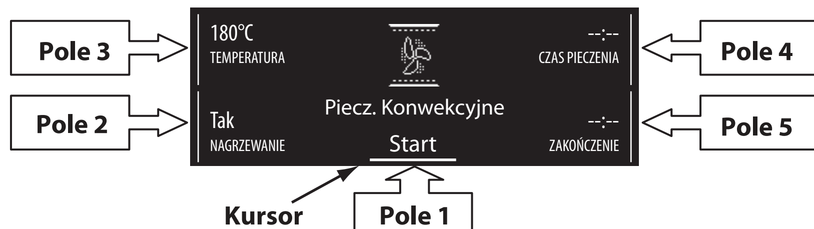
Po ustawieniu pokrętła przełącznika funkcji na dowolną pozycję włącza się piekarnik: na wyświetlaczu pojawiają się funkcje lub podmenu powiązane z daną funkcją.
Podmenu można wybrać po ustawieniu pokrętła na funkcjach: GRILL, FUNKCJE SPECJALNE, USTAWIENIA, PRZEPISY oraz ULUBIONE.



A. Symbol podświetlonej funkcji
B. Podświetloną funkcję można wybrać, wciskając ✓
C. Opis podświetlonej funkcji
D. Inne funkcje dostępne do wyboru.

SZCZEGÓŁY FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji na wyświetlaczu pojawiają się dalsze opcje oraz związane z nimi szczegóły



Do przechodzenia między poszczególnymi polami należy używać pokrętła "Nawigacja": kursor przemieszcza się obok wartości, które można zmieniać, zgodnie z wyżej opisaną kolejnością. Wcisnąć przycisk ✓, aby wybrać wartość, zmienić ją, obracając pokrętło nawigacji, a następnie potwierdzić wybór przyciskiem ✓.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM - WYBÓR JĘZYKA ORAZ USTAWIENIE ZEGARA

Aby zapewnić prawidłową pracę piekarnika, podczas pierwszego włączenia należy wybrać żądany język oraz ustawić aktualną godzinę.

W tym celu należy:

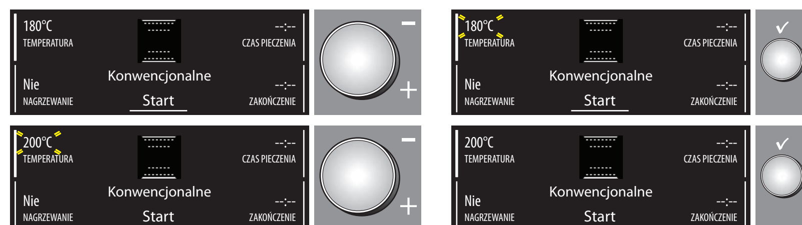
1. Ustawić pokrętło przełącznika funkcji na dowolną pozycję: na wyświetlaczu pojawi się lista pierwszych trzech dostępnych języków.
2. Pokrętłem nawigacji przewinąć listę.
3. Po podświetleniu żądanego języka nacisnąć ✓, aby go wybrać.
   Po ustawieniu języka na wyświetlaczu miga 12:00.
4. Ustawić czas pokrętłem nawigacji.
5. Potwierdzić ustawienie, naciskając ✓:

WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



1. Jeśli piekarnik jest wyłączony, obrócić pokrętło przełącznika funkcji; na wyświetlaczu pojawią się funkcje pieczenia oraz związane z nimi podmenu.
   UWAGA: Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na str. 12 oraz str. 13.
2. Opcje dostępne wewnątrz podmenu można przeglądać obracając pokrętło nawigacji: wybrana funkcja zostanie podświetlona na biało na środku wyświetlacza. Aby potwierdzić wybór, nacisną przycisk ✓.
3. na wyświetlaczu pojawią się ustawienia pieczenia. Jeśli fabrycznie ustawione wartości odpowiadają żądanym, obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu Start", a następnie nacisnąć przycisk ✓; jeśli nie, wykonać poniższe czynności, aby zmienić ustawienia.

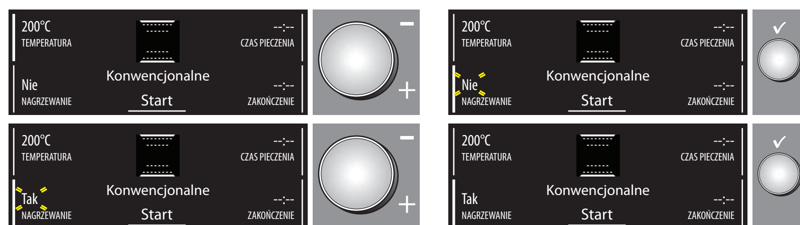
USTAWIENIE TEMPERATURY/MOCY GRILLA



Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:

1. Sprawdzić, czy kursor jest w pobliżu wartości temperatury (pole 1); nacisnąć przycisk ✓, aby wybrać parametr, który będzie zmieniany: wartości temperatury migają.
2. Ustawić żądaną wartość pokrętłem nawigacji i potwierdzić przyciskiem ✓.
3. Obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu START, a następnie nacisnąć przycisk ✓.
4. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę. Wykonać czynność i wcisnąć przycisk ✓, aby rozpocząć pieczenie.
   Ustawiona temperatura może zostać zmieniona również podczas pieczenia. Należy wtedy przeprowadzić tę samą procedurę.
5. Po zakończeniu pieczenia pojawia się stosowny komunikat. W tym momencie można wyłączyć piekarnik, ustawiając pokrętło przełącznika funkcji na 0 (zero), lub przedłużyć pieczenie, przekręcając pokrętło nawigacji w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po wyłączeniu na wyświetlaczu pojawi się pasek chłodzenia, który informuje o temperaturze wewnątrz piekarnika.

NAGRZEWANIE PIEKARNIKA



Aby nagrzać piekarnik przed włożeniem potrawy do pieczenia, należy zmienić fabryczne ustawienia piekarnika w następujący sposób:

1. Pokrętłem nawigacji ustawić kursor na nagrzewanie.
2. Nacisnąć przycisk ✓, aby wybrać parametr: miga komunikat “Nie”.
3. Zmienić parametr pokrętłem nawigacji: na wyświetlaczu pojawi się napis “Si” (Tak).
4. Potwierdzić wybór przyciskiem ✓.

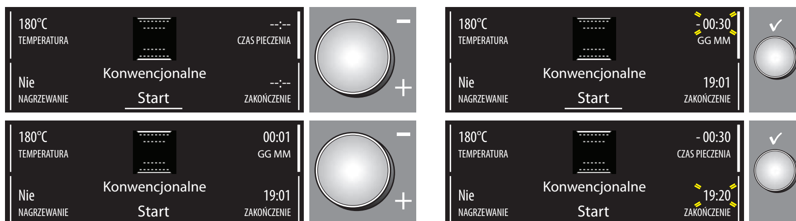
SZYBKIE NAGRZEWANIE



Aby szybko nagrzać piekarnik, należy:

1. Wybrać funkcję szybkiego nagrzewania pokrętłem przełącznika funkcji.
2. Potwierdzić przyciskiem ✓: ustawienia pojawią się na wyświetlaczu.
3. Jeśli zaproponowana temperatura odpowiada żądanej, obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znalazł się w pobliżu pozycji “Start” i wcisnąć przycisk ✓. Aby zmienić temperaturę, postępować zgodnie z instrukcjami w poprzednich rozdziałach. Sygnał dźwiękowy poinformuje, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Po zakończeniu nagrzewania piekarnik automatycznie wybiera funkcję grzania konwencjonalnego ☐.
   W tym momencie można włożyć potrawę i rozpocząć pieczenie.
4. Aby ustawić inną funkcję pieczenia, należy skorzystać z pokrętła przełącznika funkcji.

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA



Funkcja ta pozwala na pieczenie przez określony czas, od minimum 1 minuty do maksimum dozwolonego w zależności od wybranej funkcji. Po upływie tego czasu piekarnik wyłącza się automatycznie.

1. Aby ustawić funkcję, ustawić kursor pokrętłem nawigacji obok komunikatu “Czas pieczenia”.
2. Nacisnąć przycisk ✓, aby wybrać parametr; na ekranie miga “00:00”.
3. Zmieniać wartości pokrętłem nawigacji, dopóki nie wyświetli się żądany czas pieczenia.
4. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ✓.

PRZYRUMIENIANIE

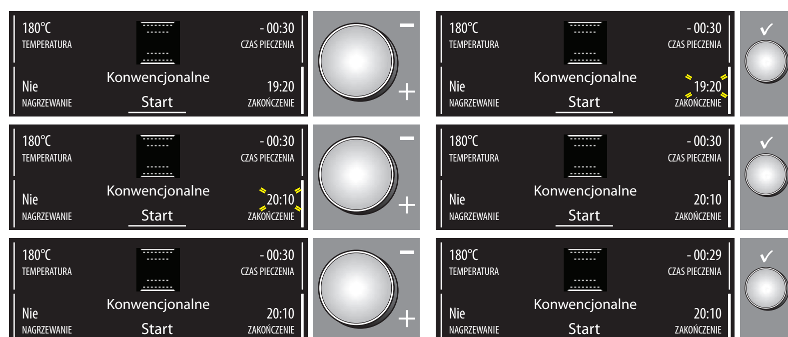
Po zakończeniu pieczenia w przypadku funkcji, dla których jest to możliwe, na wyświetlaczu pojawia się propozycja przyrumienienia potrawy. Funkcję tę można włączyć jedynie wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia.



Po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat “^ aby przedłużyć, ✓, aby przyrumienić”. Po naciśnięciu przycisku ✓ piekarnik rozpoczyna fazę przyrumieniania, która trwa 5 minut. Funkcję tę można wykonać tylko jeden raz.

USTAWIENIE CZASU ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONY START

Można ustawić żądaną godzinę zakończenia pieczenia, opóźniając rozpoczęcie pracy piekarnika o maksimum 23 godziny i 59 minut. Jest to możliwe wyłącznie po ustawieniu czasu pieczenia. **To ustawienie jest dostępne tylko wtedy, gdy w przypadku wybranej funkcji nie jest wymagane nagrzewanie piekarnika.**

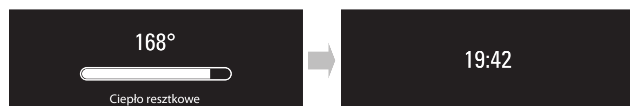


Po ustawieniu czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się godzina zakończenia pieczenia (np. 19:20). Aby opóźnić zakończenie pieczenia, zmieniając (opóźniając) czas jego rozpoczęcia, należy:

1. Pokrętłem nawigacji ustawić kursor obok godziny zakończenia pieczenia.
2. Nacisnąć przycisk ✓, aby wybrać parametr: miga godzina zakończenia pieczenia.
3. Pokrętłem nawigacji zmieniać godzinę zakończenia pieczenia, aż do osiągnięcia żądanej wartości.
4. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ✓.
5. Obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu START, a następnie nacisnąć przycisk ✓.
6. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę. Wykonać czynność i wcisnąć przycisk ✓, aby rozpocząć pieczenie. Piekarnik rozpocznie pieczenie po upływie czasu obliczonego w taki sposób, aby zakończenie wypadło o ustawionej godzinie (np. jeśli przyrządzana będzie potrawa wymagająca 20 minut pieczenia, po ustawieniu godziny zakończenia na 20:10 piekarnik rozpocznie pracę o godz. 19:50).

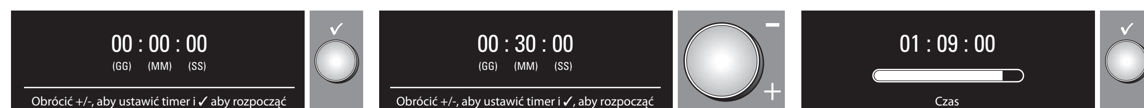
UWAGA: Podczas oczekiwania na rozpoczęcie pieczenia można rozpocząć program, obracając pokrętłem nawigacji tak, aby kursor znalazł się obok komunikatu "Start", a następnie naciskając przycisk ✓.
W każdym momencie można zmienić ustawione wartości (temperatura, poziom grilla, czas pieczenia, godzina zakończenia). Postępować zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach.

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO W PIEKARNIKU



Po zakończeniu pieczenia lub po wyłączeniu piekarnika, jeżeli w jego komorze panuje temperatura powyżej 50°C, na wyświetlaczu pojawia się aktualna temperatura oraz pasek chłodzenia. Gdy ciepło resztkowe osiągnie poziom 50°C, na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

MINUTNIK

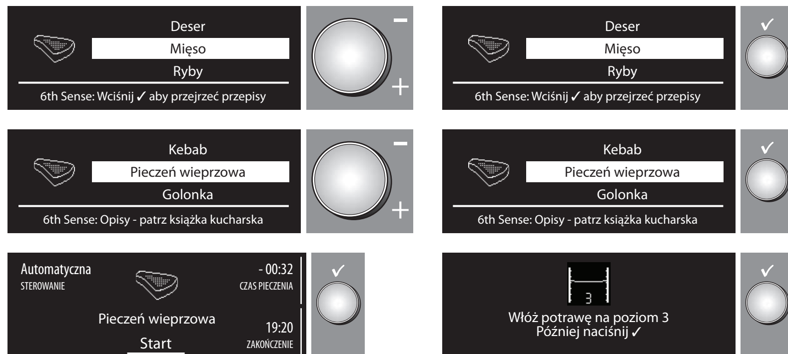


Z tej funkcji można korzystać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Jest ona przydatna, np. podczas gotowania makaronu - można wtedy kontrolować czas gotowania. Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 1 godzina i 30 minut.

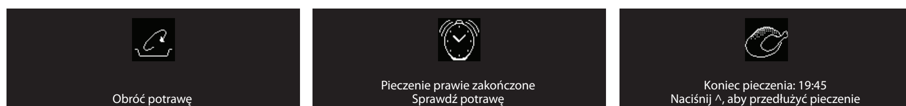
1. Jeśli piekarnik jest wyłączony, nacisnąć przycisk ✓: na wyświetlaczu pojawi się "00:00:00".
2. Pokrętłem nawigacji ustawić żądany czas.
3. Nacisnąć przycisk ✓, aby rozpoczęło się odliczanie od końca. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawia się "00:00:00" i rozlega się sygnał dźwiękowy. W tym momencie można przedłużyć czas (postępując zgodnie z powyższymi wskazówkami) lub wyłączyć minutnik (naciskając przycisk ✓). Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

PRZEPISY

Dzięki technologii "6th Sense" można korzystać z 30 przepisów ustawionych fabrycznie. Idealnie skomponowano w nich dobór funkcji oraz temperaturę pieczenia.
Należy jedynie przestrzegać zaleceń podanych w załączonej książce kucharskiej w zakresie składników oraz przygotowania potrawy. W odniesieniu do całej reszty należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:



1. Pokrętłem przełącznika funkcji wybrać "PRZEPISY".
2. Wybrać spośród zaproponowanych potraw tę, którą chce się przyrządzić.
3. Potwierdzić wybraną potrawę przyciskiem ✓.
4. Wybrać żądany przepis pokrętłem nawigacji.
5. Potwierdzić przyciskiem ✓: na wyświetlaczu pojawia się informacja o orientacyjnym czasie pieczenia.
6. Włożyć potrawę i obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu "Start", a następnie nacisnąć przycisk ✓.
7. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę. Wykonać czynność i wcisnąć przycisk ✓, aby rozpocząć pieczenie. Aby opóźnić czas rozpoczęcia pieczenia, patrz odnośny rozdział.



Uwagi: Niektóre potrawy wymagają obrócenia lub pomieszania w połowie pieczenia: piekarnik włącza sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się informacja o rodzaju wymaganej czynności.
Początkowo wskazany czas pieczenia jest wyłącznie orientacyjny: może zostać automatycznie przedłużony podczas pieczenia.
Krótko przez upływem czasu pieczenia piekarnik sygnalizuje, aby sprawdzić, czy potrawa jest dopieczona w stopniu odpowiadającym użytkownikowi. Jeśli nie jest, to po upływie czasu pieczenia można ręcznie przedłużyć pieczenie pokrętłem nawigacji.

USTAWIENIA

1. Aby zmienić niektóre parametry wyświetlacza, pokrętłem przełącznika funkcji należy wybrać "USTAWIENIA" w menu głównym.
2. Potwierdzić przyciskiem ✓: Na wyświetlaczu pojawiają się parametry, które można zmieniać (język, głośność sygnały dźwiękowego, jasność wyświetlacza, czas, tryb eko).
3. Pokrętłem nawigacji należy wybrać ustawienie, które ma być zmienione.
4. Nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić ustawienie.
5. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby zmienić parametr.
6. Nacisnąć przycisk ✓; na wyświetlaczu pojawi się komunikat potwierdzający wykonanie czynności.

UWAGA: Gdy piekarnik jest wyłączony, jeśli aktywna jest funkcja TRYB EKO, wyświetlacz zgaśnie po kilku sekundach. Jeśli funkcja ta nie jest aktywna (Wyłączony), po kilku sekundach zmniejsza się jedynie jasność wyświetlacza.

BLOKADA PRZYCISKÓW

Funkcja ta umożliwia zablokowanie działania wszystkich przycisków i pokręteł na panelu sterowania.
Aby ją włączyć, należy jednocześnie nacisnąć przyciski ⏪ oraz ✓ i przytrzymać je przez co najmniej 3 sekundy. Jeśli blokada jest aktywna, działanie przycisków jest zablokowane, a na wyświetlaczu pojawia się stosowny komunikat oraz symbol 🔒. Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Aby ją wyłączyć, należy ponownie wykonać wyżej opisane czynności. Gdy blokada przed dziećmi jest włączona, piekarnik można wyłączyć ustawiając pokrętło na 0 (zero). W takiej sytuacji należy jednak ponownie ustawić wcześniej wybraną funkcję.

TABELA OPISU FUNKCJI

POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA FUNKCJI		
0	**OFF**	Do przerywania pieczenia i wyłączania piekarnika.
	KONTROLKA	Do włączania i wyłączania oświetlenia wewnątrz piekarnika.
	SZYBKIE NAGRZEWANIE	Do szybkiego nagrzewania piekarnika.
	KONWENCJONALNE	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 3 poziomu. Do pieczenia pizzy, tart warzywnych i mięsnych oraz nadziewanych ciast stosować natomiast poziom 1. lub 2. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	GRILL	Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek; podpiekania warzyw lub przyrumieniania chleba. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 4 lub 5. Podczas grillowania mięs zaleca się stosowanie tacki do ociekania, na której będzie się zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć tackę na poziom 3 lub 4, wlewając do niej około pół litra wody. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
	TURBOGRILL	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie tacki do ociekania, na której będzie się zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć tackę na poziom 1 lub 2, wlewając do niej około pół litra wody. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można korzystać z rożna, pod warunkiem, że dostępne są odpowiednie akcesoria.
	TERMOOBIEG	Do jednoczesnego pieczenia potraw na kilku półkach (maks. trzech). Potrawy mogą być różne, lecz muszą wymagać takiej samej temperatury pieczenia (np: ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta umożliwia pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Korzystać z 3. poziomu, gdy pieczenie odbywa się tylko na jednej półce, z 1 i 4 poziomu, gdy pieczenie odbywa się na dwóch półkach, a z 1, 3 i 5 poziomu, gdy pieczenie odbywa się na trzech półkach. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	PIECZENIE KONWEKCYJNE	Do pieczenia mięs i ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednej półce. Korzystać z 3 poziomu. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	SPECJALNE	Patrz FUNKCJE SPECJALNE.
	USTAWIENIA	Ustawianie wyświetlacza (język, czas, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, tryb eko).
6th	**PRZEPISY**	Możliwość wyboru spośród 30 różnych przepisów ustawionych fabrycznie (patrz załączona książka kucharska). Piekarnik automatycznie ustawia optymalną temperaturę, funkcję oraz czas pieczenia. Należy dokładnie przestrzegać zaleceń dotyczących przygotowania, akcesoriów oraz poziomów pieczenia, które podano w książce kucharskiej.
	SKRÓTY	Bezpośredni dostęp do 10 najczęściej stosowanych funkcji. Aby zmienić ustawienia żądanej funkcji, patrz rozdział “WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA”.

FUNKCJE SPECJALNE		
ROZMRAŻANIE		Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
UTRZYM. W CIEPLE		Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw (np: mięs, potraw smażonych, zapiekanek). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Funkcja nie włącza się, gdy temperatura w komorze przekracza 65°C.
WYRASTANIE		Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować jakość wyrastania, funkcji nie powinno się włączać, gdy temperatura w komorze przekracza 50°C. Umieścić ciasto na 2 poziomie. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
UDOGODNIENIA		Do pieczenia gotowych dań przechowywanych w temperaturze otoczenia lub w chłodziarce (kruche ciasteczka, gotowe ciasta do pieczenia, bułeczki, pierwsze dania oraz produkty typu chleb). Funkcja szybko i delikatnie piecze wszystkie rodzaje potraw; może być stosowana również do podgrzewania już upieczonych potraw. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu mrożonek. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
MAXI COOKING		Do pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1 lub 2 poziomu w zależności od rozmiarów mięsa. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
MROŻONKI	**Lasagne**	Funkcja automatycznie dobiera najlepszą temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Korzystać z 2 lub 3 poziomu pieczenia. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	Pizza	
	Strudel jabłkowy	
	Frytki	
	Chleb	
	Osobiste	Można indywidualnie ustawić wartość temperatury w zakresie od 50 do 250°C, odpowiednio do różnych kategorii produktów.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesoria
Ciasta drożdżowe		-	2 / 3	160-180	30-90	Tortownica na ruszcie
		-	1-4	160-180	30-90	Poz. 4: tortownica na ruszcie Poz. 1: tortownica na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		-	3	160-200	35-90	Ociekacz/blacha do ciast lub tortownica na ruszcie
		-	1-4	160-200	40-90	Poz. 4: tortownica na ruszcie Poz. 1: tortownica na ruszcie
Biszkopty/Tarty		-	3	170-180	20-45	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	160-170	20-45	Poz. 4: ruszt Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	160-170	20-45	Poz. 5: blacha na ruszcie Poz. 3: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
Ptysie		-	3	180-200	30-40	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	180-190	35-45	Poz. 4: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	180-190	35-45	Poz. 5: blacha na ruszcie Poz. 3: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
Bezy		-	3	90	110-150	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	90	140-160	Poz. 4: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	90	140-160	Poz. 5: blacha na ruszcie Poz. 3: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
Chleb / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	15-50	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	190-250	20-50	Poz. 4: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	190-250	25-50	Poz. 5: blacha na ruszcie Poz. 3: blacha na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
Tarta mięsno-warzywna (tarta warzywna, quiche)		-	3	180-190	40-55	Tortownica na ruszcie
		-	1-4	180-190	45-70	Poz. 4: tortownica na ruszcie Poz. 1: tortownica na ruszcie
		-	1-3-5	180-190	45-70	Poz. 5: tortownica na ruszcie Poz. 3: tortownica na ruszcie Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast + tortownica

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesoria
Nadziewane ciasto francuskie/Słone paluszki		-	3	190-200	20-30	Ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-4	180-190	20-40	Poz. 4: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	180-190	20-40	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 3: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
Lasagne/Zapiekany makaron/Cannelloni/ Zapiekanka		-	3	190-200	45-55	Blacha na ruszcie
Baranina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg		-	3	190-200	80-110	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / Królik / Kaczka 1kg		-	3	200-230	50-100	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / Gęś 3kg		-	2	190-200	80-130	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)		-	3	180-200	40-60	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		-	2	180-200	50-60	Blacha na ruszcie
Chleb tostowy		-	5	Wysoka	3-6	Ruszt
Filety / kawałki ryb		-	4	Średnia	20-30	Poz. 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poz. 3: ociekacz napełniony wodą
Kiełbaski / Szaszłyki / Kotlety / Hamburgery		-	5	Średnia-Wysoka	15-30	Poz. 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poz. 4: ociekacz napełniony wodą
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		-	2	Średnia (2)	55-70	Poz. 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia)
						Poz. 1: ociekacz napełniony wodą
		-	2	Wysoka (3)	80-110	Poz. 2: rożen (jeśli jest w zestawie)
						Poz. 1: ociekacz napełniony wodą
Krwisty rostbef 1 kg		-	3	Średnia	35-45	Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / Golonka		-	3	Średnia	60-90	Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	3	Średnia	45-55	Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		-	3	Wysoka	10-15	Blacha na ruszcie
Lasagne i mięso		-	1-4	200	50-100*	Poz. 4: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie
Mięso i ziemniaki		-	1-4	200	45-100*	Poz. 4: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesoria
Ryba i warzywa		-	1-4	180	30-50*	Poz. 4: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie
Pełny posiłek: Tarta (Poz. 5) / Lasagna (Poz. 3) / Mięso (Poz. 1)		-	1-3-5	190	40-120	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 3: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie
Mrożone pizze		-	3	Auto	10-15	Ociekacz/blacha do ciast lub ruszt
		-	1-4	Auto	15-20	Poz. 4: blacha na ruszcie
						Poz. 1: ociekacz lub blacha do ciast
		-	1-3-5	Auto	20-30	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 3: ociekacz lub blacha do ciast
						Poz. 1: blacha na ruszcie
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 4: ociekacz lub blacha do ciast
						Poz. 3: ociekacz lub blacha do ciast
						Poz. 1: blacha na ruszcie

* Czas pieczenia jest orientacyjny.Potrawy należy wyjmować w różnym czasie według preferencji indywidualnych.

Lista sprawdzonych przepisów (zgodnie z normami IEC 50304/60350:2009-03 i DIN 3360-12:07:07)

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Herbatniki kruche (Shortbread)		-	3	170	20-30	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	20-35	Poz. 4: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Ciasteczka (Small cakes)		-	3	170	25-35	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	30-40	Poz. 4: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz
		-	1-3-5	160	35-45*	Poz. 5: blacha na ruszcie
						Poz. 3: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Biszkopt beztłuszczowy (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tortownica na ruszcie
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
2 jabłeczniki (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Tortownica na ruszcie
		-	1-4	175	75-95	Poz. 4: tortownica na ruszcie
						Poz. 1: tortownica na ruszcie
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Tosty (Toast)**		-	5	Wysoka	3-6	Ruszt
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgery (Burgers)**		-	5	3 (Wys.)	18-30	Poz. 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poz. 4: ociekacz napełniony wodą
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jabłecznik, ciasto drożdżowe (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	55-65	Poz. 4: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pieczeń wieprzowa (Roast pork)	XL	-	2	170	110-150	Poz. 2: ociekacz
DIN 3360-12:07 Załącznik C						
Placek (Flat cake)		-	3	170	40-50	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	45-55	Poz. 4: blacha do ciast
						Poz. 1: ociekacz

W poniższej tabeli przedstawione zostały zalecane funkcje i temperatury umożliwiające uzyskanie optymalnych rezultatów dla wszystkich typów przepisów. W przypadku korzystania z funkcji termoobiegu do pieczenia na jednym poziomie zaleca się umieszczenie potrawy na trzeciej półce i ustawienie tej samej temperatury, która zalecana jest w przypadku pieczenia z TERMOOBIEGIEM na kilku poziomach.
W przypadku grillowania zaleca się pozostawienie 3-4 cm wolnej przestrzeni od krawędzi przedniej rusztu, aby ułatwić jego wyciągnięcie.

Wskazówki podane w tabeli nie zakładają stosowania prowadnic półek. Przeprowadzić próby bez prowadnic półek.

* Wyjąć poziom 5 przed innymi poziomami, kiedy znajdująca się na nim potrawa osiągnie żądane przyrumienienie. Poziomy 1 i 3 mają dłuższe czasy pieczenia.

** W przypadku grillowania zaleca się pozostawienie 3-4 cm wolnej przestrzeni od krawędzi przedniej rusztu, aby ułatwić jego wyciągnięcie.

Klasa wydajności energetycznej (zgodnie z normą EN50304)
Aby przeprowadzić test, skorzystać z odnośnej tabeli.

Zużycie energii oraz czas nagrzewania
Wybrać funkcję i przeprowadzić test z włączoną jedynie opcją Nagrzewanie (“Tak nagrzewanie”).

Test dokładności sterowania
Wybrać funkcję i przeprowadzić test jedynie przy wyłączonej funkcji Nagrzewanie (kiedy nagrzewanie jest włączone, układ sterowania piekarnika celowo wytwarza wahania profilu temperatury).

RADY I SUGESTIE

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (gdy jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo stosowa niższe sugerowane wartości, a później, jeśli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub z porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuy. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "TERMOOBIEG", można równocześnie piec różne potrawy np. ryby i warzywa), przy czym potrawy te muszą wymagać tej samej temperatury i muszą być ułożone na różnych półkach. Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

Ciasta

- Delikatne ciasta piec z wykorzystanie funkcji pieczenia konwencjonalnego na jednym tylko poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie z kompletu. Do pieczenia na kilku poziomach wybierać funkcję Termoobieg i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.
- Jeśli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto "opada" podczas pieczenia, podczas następnego pieczenia należy ustawić niższą temperaturę lub zmniejszyć ilość płynu lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE". Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięsa

- Stosować blachy lub naczynia żaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10-15 min. lub zawinąć w folię aluminiową.
- Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni, należy mięso odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie tacki do ociekania, która będzie zbierała ociekający sok - należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełnić wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Wsunąć mięso na szpikulec rożna, obwiązując go sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka) i upewnić się, że jest unieruchomione przed włożeniem szpikulca do gniazda na przedniej ściance piekarnika, po czym oprzeć go na odpowiednim wsporniku. Aby zmniejszyć ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na pierwszej półce tacki do ociekania, do której należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowe pokrętło, które należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i z którego należy korzystać po jego zakończeniu, aby wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza

Lekko nasmarować blachę, aby pizza była bardziej chrupiąca, nawet na spodzie. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia dodać mozzarellę na pizzę.

Funkcja Wyrastanie (dostępny tylko w niektórych modelach)

Zaleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed włożeniem do piekarnika. Czasy wyrastania w takiej funkcji skracają się o ok. jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze otoczenia (20-25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) to ok. jedna godzina.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



DANGER **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.**



WARNING **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Make sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm^2) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♲). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY CE

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the “Low Voltage” directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of “EMC” 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000



If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING



WARNING

- **Never use steam cleaning equipment.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE

WARNING

- **Use protective gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

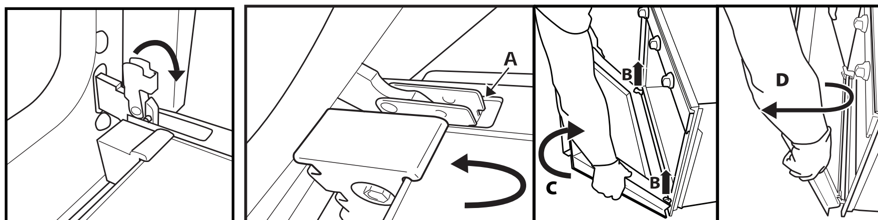


Fig. 1 Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

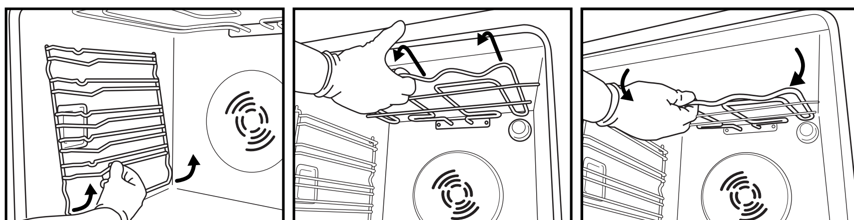


Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

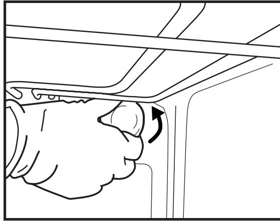
REPLACING THE OVEN LAMP

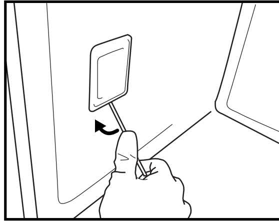
To replace the rear lamp (if present):

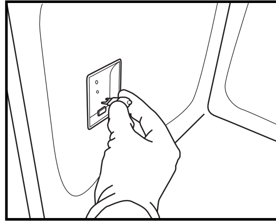
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

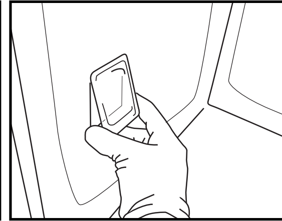
To replace the side lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present (Fig. 3).
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover (Fig. 7).
4. Replace the lamp (see note for lamp type) (Fig. 8).
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place (Fig. 9).
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.


Fig. 6


Fig. 7


Fig. 8


Fig. 9

N.B.:

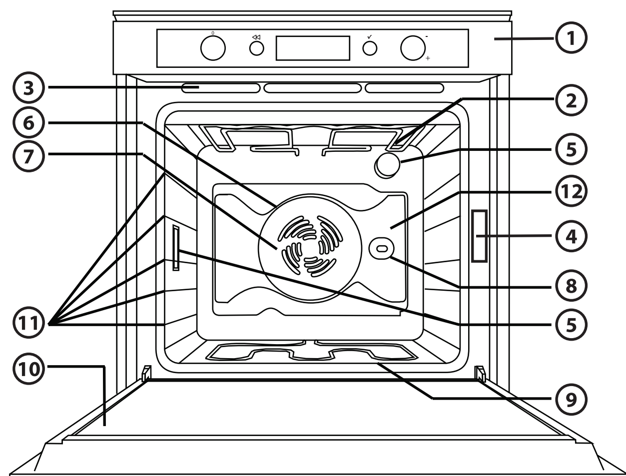
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION

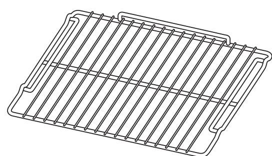


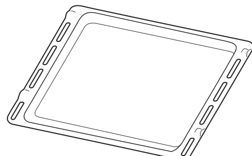
1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Lamps
6. Circular heating element (not visible)
7. Fan
8. Turnspit (if present)
9. Lower heating element (not visible)
10. Door
11. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
12. Rear wall

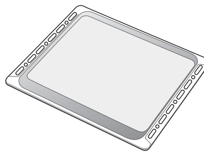
N.B.:

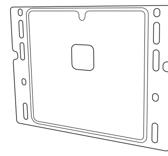
- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

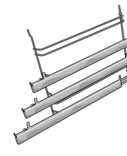
ACCESSORIES SUPPLIED


Fig. A


Fig. B


Fig. C


Fig. D


Fig. E

A. WIRE SHELF (1): the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.

B. DRIP TRAY (1): the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.

C. BAKING TRAY (1): for cooking all bread and pastry products, but also roasts, fish en papillotte, etc.

D. CATALYTIC PANELS (2): for easier and more thorough cleaning of the oven walls.

E. SLIDING RUNNERS: to facilitate insertion and removal of accessories.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their accidental removal.

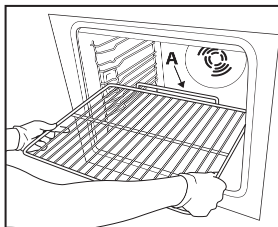
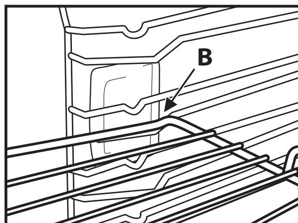


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part “A” upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position “B” (Fig. 2).



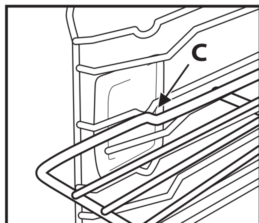


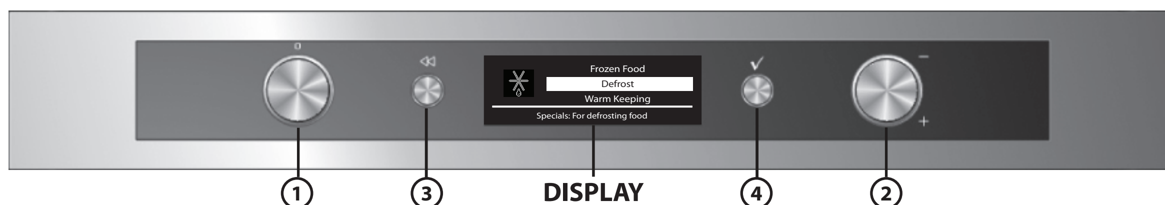
Fig. 2 Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to “C” (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

ELECTRONIC PROGRAMMER



1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values

N.B.: the two knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

3. **BUTTON ⏪ :** to return to the previous screen
4. **BUTTON ✓ :** to select and confirm settings

LIST OF FUNCTIONS

Turn the “Functions” knob to any position and the oven switches on: the display shows the functions or the associated submenus.

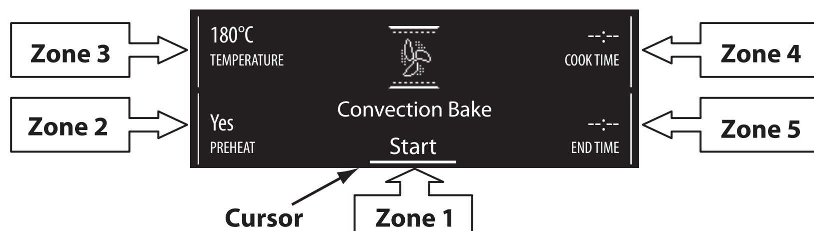
The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIAL, SETTINGS, RECIPES and SHORTCUTS.



A. Symbol for highlighted function
B. Highlighted function can be selected by pressing ✓
C. Description of highlighted function
D. Other available and selectable functions.

DETAILS OF FUNCTION

After selection of the desired function, the display will show further options and related details.



To move between the different areas, turn the "Browse" knob: the cursor moves to the adjustable values, following the order described above. Press button ✓ to select the value, change it by turning the "Browse" knob and confirm with button ✓.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME - LANGUAGE SELECTION AND SETTING THE TIME

For correct use of the oven, when it is switched on for the first time you will have to select the desired language and set the correct time.

Proceed as follows:

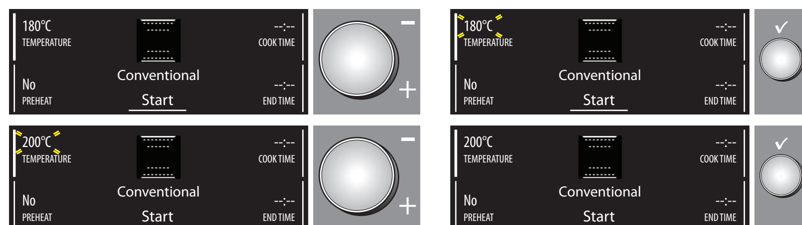
1. Turn the "Functions" knob to any position: the display will show the list of the first three available languages.
2. Turn the "Browse" knob to scroll the list.
3. When the desired language is highlighted, press ✓ to select it.
   After language selection, the display will flash 12:00.
4. Set the time by turning the "Browse" knob.
5. Confirm your setting by pressing ✓.

SELECTING COOKING FUNCTIONS



1. If the oven is off, turn the "Functions" knob; the display will show the cooking functions or associated submenus.
   N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 30 and at page 31.
2. Within the submenus, browse the various options available by turning the "Browse" knob: the chosen function is highlighted in white in the centre of the screen. To select it, press ✓.
3. the cooking settings are displayed on the screen. If the pre-set values are those desired, turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press ✓; otherwise, proceed as indicated above to change them.

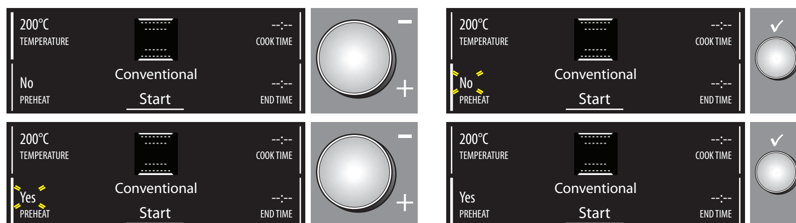
SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL



To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:

1. Check that the cursor is positioned next to the temperature value (zone 1); press button ✓ to select the parameter to be changed: the temperature values flash.
2. Set the desired value by turning the "Browse" knob and press ✓ to confirm.
3. Turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press ✓.
4. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press ✓ to start cooking.
   The set temperature can also be changed during cooking by following the same procedure.
5. At the end of cooking, the end of cooking message is displayed. At this point the oven can be switched off by turning the "Functions" knob to 0 (zero), or cooking can be prolonged by turning the "Browse" knob clockwise. When switched off, the display shows the cooling bar which indicates the temperature inside the oven.

PREHEATING THE OVEN



If you wish to preheat the oven before inserting food, change the oven's default selection as follows:

1. Turn the "Browse" knob to position the cursor at preheating.
2. Press button ✓ to select the setting: "No" flashes on the display.
3. Change the setting by turning the "Browse" knob: the display shows "Yes".
4. To confirm your choice, press button ✓.

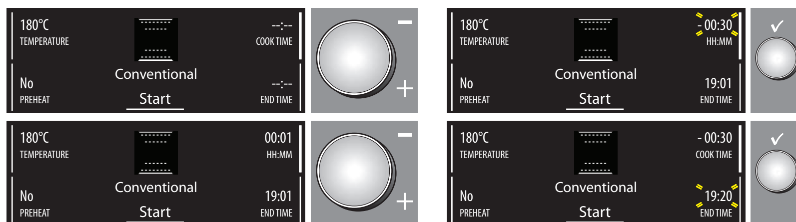
FAST PREHEATING



If you wish to preheat the oven quickly before inserting food, change the oven's default selection as follows:

1. Turn the "Functions" knob to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing ✓: the settings are displayed on the screen.
3. If the proposed temperature is that desired, turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press ✓. To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. An acoustic signal will sound when the oven has reached the set temperature. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function ⊟.
   At this point food can be placed in the oven for cooking.
4. If you wish to set a different cooking function, turn the "Functions" knob and select the desired function.

SETTING COOKING TIME

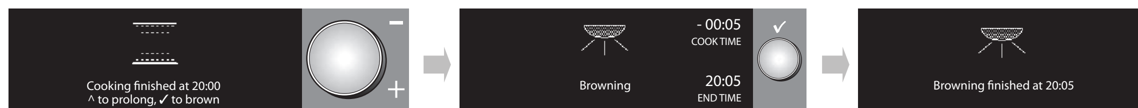


This function can be used to cook food for a set length of time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.

1. To select the function, turn the "Browse" knob to position the cursor at "cooking duration".
2. Press button ✓ to select the setting; "00:00" flashes on the display.
3. Change the value by turning the "Browse" knob to display the desired cooking time.
4. Confirm the selected value by pressing button ✓.

BROWNING

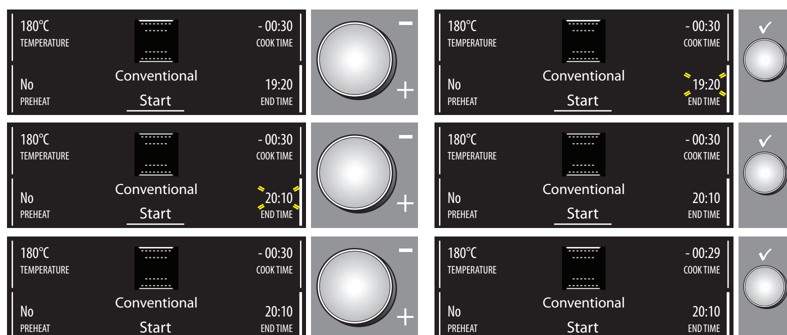
At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of browning the surface of your dish. This function can only be used when cooking time has been set.



At the end of cooking time, the display shows "^ to prolong, ✓ to brown". Press button ✓, and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can only be used once after cooking.

SETTING END OF COOKING TIME / DELAYED START

The end of cooking time can be set, delaying the start of cooking by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. This can only be done once cooking time has been set. **This setting is only possible when pre-heating is not required for the selected function.**

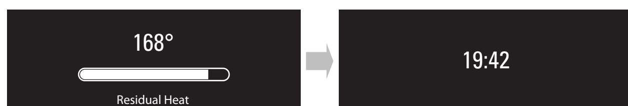


After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 19:20). To delay the end of cooking time, and thus also the cooking start time, proceed as follows:

1. Turn the “Browse” knob to position the cursor at the end of cooking time.
2. Press button ✓ to select the setting: the end of cooking time flashes.
3. To delay the end of cooking time, turn the “Browse” knob to set the desired value.
4. Confirm the selected value by pressing button ✓.
5. Turn the “Browse” knob to position the cursor at START and then press ✓.
6. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press ✓ to start cooking. The oven will start cooking after a period of time calculated so as to finish cooking at the set time (for example, in the case of a dish which requires a cooking time of 20 minutes, if the end of cooking time is set to 20:10, the oven will begin cooking at 19:50).

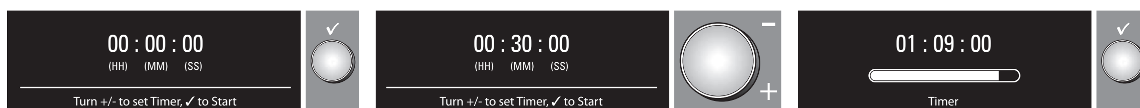
N.B.: During the interval before cooking starts, the oven can in any case be switched on by turning the “Browse” knob to position the cursor at “Start” and then pressing ✓.
At any time, set values (temperature, grill setting, cooking time) can be changed as described in previous paragraphs.

INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN



If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is over 50°C, the display shows the current temperature and the bar indicating cooling in progress. When the residual heat reaches 50°C, the display shows the current time.

TIMER

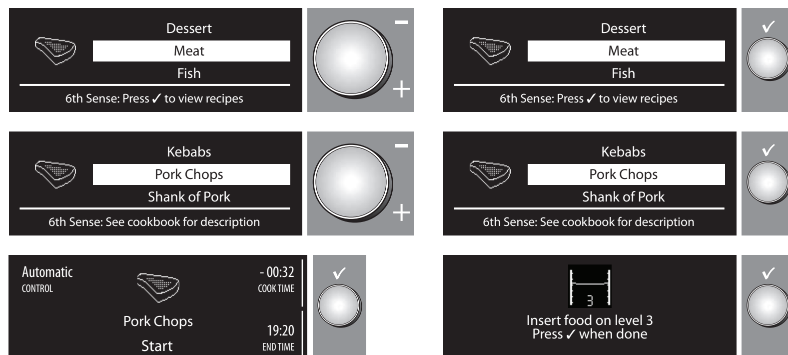


This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 1 hour 30 minutes.

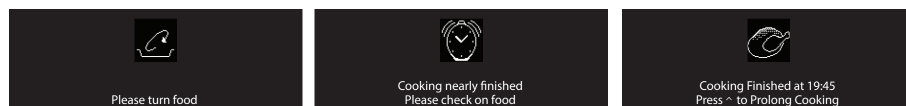
1. With the oven switched off, press button ✓: the display will show “00:00:00”.
2. Turn the “Browse” knob to select the desired time.
3. Press button ✓ to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show “00:00:00” and an acoustic signal will sound. At this point the time can be prolonged, proceeding as described above, or the timer can be deactivated by pressing button ✓ (the time of day will be shown on the display).

RECIPES

Thanks to "Sixth sense" technology, the oven offers 30 pre-set recipes with ideal cooking temperatures.
Simply follow the recipe as regards ingredients and the method of preparation. Then, proceed as follows:



1. Select "RECIPES" by turning the "Functions" knob.
2. Select the dish to be cooked from the proposed list.
3. Confirm the selected dish using button ✓.
4. Select the desired recipe by turning the "Browse" knob.
5. Confirm by pressing ✓: the display shows the approximate cooking time.
6. Place the dish in the oven and turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start", then press ✓.
7. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press ✓ to start cooking. To delay the start of cooking, see the relevant paragraph.



NOTES: Some dishes must be turned or stirred half way through cooking: the oven will emit an acoustic signal and the display will indicate what action is required.
The initial cooking time displayed is merely for guidance: it can be prolonged automatically during cooking.
Shortly before cooking time finishes, the oven prompts you to check that the food is cooked to your satisfaction. If it is not, extra time can then be added manually by turning the "Browse" knob.

SETTINGS

1. To change some display settings, select "SETTINGS" from the main menu by turning the "Functions" knob.
2. Confirm by pressing ✓: the display shows which settings can be changed (language, volume of acoustic signal, display brightness, time, energy saving function).
3. Select the setting to be changed by turning the "Browse" knob.
4. Press button ✓ to confirm.
5. Follow the instructions of the display to change the settings.
6. Press button ✓; a message appears on the display confirming your selection.

N.B.: when the oven is switched off, if the ECOMODE (energy saving) function is selected (ON), the display switches off after a few seconds. If, on the other hand, the function is not selected (OFF), after a few seconds the display is merely dimmed.

KEY-LOCK

This function can be used to lock the buttons and knobs on the control panel.

To activate it, press ⏪ and ✓ at the same time for at least 3 seconds. If activated, the functions of the buttons are locked and the display shows a message and the symbol 🔒. This function can also be activated during cooking. To deactivate it, repeat the above procedure. When the key-lock function is activated, the oven can be switched off by turning the knob to 0 (zero). In this case, however, the previously selected function will have to be set again.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

Function selector knob		
0	**OFF**	To halt cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven interior light on/off.
	FAST PREHEATING	To preheat the oven rapidly.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time (e.g. fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only, the 1st and 4th to cook on two shelves, and the 1st, 3rd and 5th to cook on three shelves. The oven does not have to be preheated.
	CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.
	SPECIALS	See SPECIAL FUNCTIONS.
	SETTINGS	Setting the display (language, time, brightness, volume of acoustic signal, energy saving function).
6th	**RECIPES**	Selecting 30 different pre-set recipes (see enclosed recipe booklet). The oven automatically sets the optimum cooking temperature, function and time. It is important to follow the instructions given in the recipe book regarding preparation, accessories and which oven shelf to use.
	SHORTCUTS	To directly access the 10 most used functions. To change the settings of the desired function, see paragraph “SELECTING COOKING FUNCTIONS”.

SPECIAL			
	DEFROST		To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	KEEP WARM		For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°C.
	RISING		For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 50°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	CONVENIENCE		Cooking ready meals kept at room temperature or from refrigerated cabinets (biscuits, liquid cake mixtures, muffins, first courses and bakery products). This function gently cooks all food quickly; it can also be used to reheat cooked food. Follow the instructions on the food packaging. The oven does not have to be preheated.
	MAXI COOKING		To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2rd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated.
	FROZEN FOOD	Lasagne	The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. Use the 2nd or 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.
		Pizza	
		Strudel	
		French fries	
		Bread	
		Custom	The temperature can be set from 50 to 250°C to cook other types of product.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		-	2 / 3	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	160-180	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		-	3	160-200	35-90	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		-	1-4	160-200	40-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits / Tartlets		-	3	170-180	20-45	Drip tray or baking tray
		-	1-4	160-170	20-45	Shelf 4: wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	160-170	20-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Choux pastry		-	3	180-200	30-40	Drip tray or baking tray
		-	1-4	180-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	180-190	35-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Meringues		-	3	90	110-150	Drip tray or baking tray
		-	1-4	90	140-160	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	90	140-160	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	15-50	Drip tray or baking tray
		-	1-4	190-250	20-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	190-250	25-50	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche lorraine)		-	3	180-190	40-55	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	180-190	45-70	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
		-	1-3-5	180-190	45-70	Shelf 5: cake tin on wire shelf Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray + cake tin

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	3	190-200	20-30	Drip tray or baking tray
		-	1-4	180-190	20-40	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	180-190	20-40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans		-	3	190-200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		-	3	190-200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		-	3	200-230	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		-	2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		-	3	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		-	2	180-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		-	5	High	3-6	Wire shelf
Fish fillets / steaks		-	4	Medium	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	5	Medium-High	15-30	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking) Shelf 4: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	Medium (2)	55-70	Shelf 2: wire tray (turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip tray with water
		-	2	High (3)	80-110	Shelf 2: turnspit (if present) Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	3	Medium	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	3	Medium	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	3	Medium	45-55	Drip tray or baking tray (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Vegetables au gratin		-	3	High	10-15	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		-	1-4	200	50-100*	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		-	1-4	200	45-100*	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Fish & Vegetables		-	1-4	180	30-50*	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Complete meal: Tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		-	1-3-5	190	40-120	Level 5: pan on rack
						Level 3: pan on rack
						Level 1: drip-tray or pan on rack
Frozen pizza		-	3	Auto	10-15	Drip tray / baking tray or wire shelf
		-	1-4	Auto	15-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	Auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf
						Shelf 3: drip tray or baking tray
						Shelf 1: oven tray on wire shelf
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf
						Shelf 4: drip tray or baking tray
						Shelf 3: drip tray or baking tray
						Shelf 1: oven tray on wire shelf

* Cooking time is approximate. Food can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Table of Tested Recipes (in compliance with IEC 50304/60350:2009-03 and DIN 3360-12:07:07)

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories and notes
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Shortbread		-	3	170	20-30	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	20-35	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Small cakes		-	3	170	25-35	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	30-40	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
		-	1-3-5	160	35-45*	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Fatless sponge cake		-	2	170	30-40	Cake tin on wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Two apple pies		-	2 / 3	185	70-90	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	175	75-95	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	High	3-6	Wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers**		-	5	3 (High)	18-30	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking) Shelf 4: drip tray with water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake		-	3	180	35-45	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	55-65	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork	XL	-	2	170	110-150	Shelf 2: drip tray
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		-	3	170	40-50	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	45-55	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray

The cooking table advises the ideal function and cooking temperature to ensure the best results with all recipes. If you wish to cook on one shelf only using the fan-assisted function, place food on the third shelf and select the temperature recommended for the "FORCED AIR" function when cooking on more than one shelf.
When grilling food, leave a space of 3-4 cm at the front to facilitate removal from the oven.

The indications in the table are without use of the runners. Do the tests without the runners.

* Remove level 5 before the other levels, when browned as required. Levels 1 and 3 have longer cooking times.

** When grilling food, it is advisable leave a space of 3-4 cm from the front edge of the grill to facilitate removal

Energy efficiency class (according to EN50304)

To do the test, use the dedicated table

Energy consumption and preheating time

Select the function and do the test only with the "Preheating" option activated ("Preheating yes").

Control Accuracy test

Select the function and do the test only with the "Preheating" option deactivated (when preheating is activated, the oven control intentionally creates an oscillation of the temperature profile)

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Dough proving function (only in some models)

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

Printed in Italy
05/2011

5019 310 01292

